

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 4.

Fylke: Akershus

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Hurdal

Emne: Baking

Bygdelag: Råsted

Oppskr. av: Olav Tveker

Gard: Bekken

(adresse): Hurdal i Romerike

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

Maren Olsen, Bekken, Knei, 72 år, husmor.

SVAR

nr 1. I 1880 år mol en alt kornet på bekkverkner, på Råsted og Lundby. Men handkverner stod dengang på flere gards. De bruktes da bare til maltkverner og saltkverner. Ved å sammale kornet får en ett slag mjøl. Ved finmaling eller sekkmaling får en sekkmjøl og kli. Bygdemøllene setter finere enn de gjorde på de gamle kverner. Havre ble brukt til flatbrød, likeins sammalt bygg. Likte bygg til lefse. Nå for tid 1898 bruker en mest hvete og litt rug til brødbaking (gjærbrød)

" 2. En sekke var det grønt. Et slag grov lerrut? eller lintøy ble brukt til sold. Det grove agn-mjølet ble brukt til dyra, eller brukte mange å blende kliet i flatbrødet.

" 3. Nymalt mjøl var best. Kvornen ble brå om den sto i tid. Når mjølet kom fra kvorna og var kvornvart, fekk unga gjørne en kladd og smake på. Det var godt, sier Maren Olsen.





" 4. Allslags korn kalles for grøn. (årsgrønne)
" På Hadeland kalles bygg for reinkorn!"

" 5. Høst og vår var det vanlig å ha i storbakst. I Hurdal kunne Maren, da hun ble enke, baka på 20 forskjellige gards for jul.

- Husets folk hjalp til, ei jente knadde, ei rulla og Maran stekte. Si'anne god baksteskjerring i Hurdal ca 1840 var Lisilia Røyse.
6. Nå for nå bakes en gjærbrød best: stikorn, mest kamfer (noen steinamner). Brødet kalles keke, og gjoies rind. Dette er til håndar. Til helge buk og fest bakes en også lefse. Det fyste kjøpe brødet Maran fikk se, kom i ca 1880 fra Tindby i Nannestad. Før var det mest flatbrød og lefse og i 1860-åra var det mye neva-graut, graut kokt så hard som det var rått i ei gryte. Den skar de i skyver og brukte som brød i skånen. (vid rind i flask)
7. Litt småkaker bakes alle i ha i huset til uventa gjester, smultinger, sandkaker, goro og sirupsnipper
8. Kristian Burås 84 år, Hurdal, husker folk å bake om glokeke: Blande mjøl og vann i en fast kladd og stekte i en stor glokeug i skogen (skogarbeidne) Folk som lever nå har stekt poteter og sild på gløi.
9. Flatbrød til fin buk bakes en av finmalt bygg. Til håndar bakes en såldbrød, det ble brukt ihop med surmjølk. Husbonden hadde gjerne finere brød og met enn senere. Håndverkere måtte ete ilag med smera på kjøkkenet. Tannbrød var fint. Såldbrød var grovt og svart. Blande en ertermjøl i flatbrødet kalte en det Totenbrød.
11. En leiv er helst en stekt flatbrødleiv.
Brødskive = kekestive i Hurdal
12. Her er bare 1 slag lefse. Den blir

laga av kokte stampe poteter og sejass-
fint byggmjöl at den itte sitte fast i
sakke. Ellers stukes den som flatbröd.
Nå brukes lefse bare til gjestebud; men
før ble den brukt til neste. Den ble
da bretta 4 ganger og kallet massekk-
lefse. Lefseklining, lefse med rømme
på, ble alltid gitt til barn som kom
til gårds i et eller annet arend. De fikk
aldri gå før de hadde fått noe (mat).

I flatbröd er det itte potet, i lefse derimot
nesten bare potet.

- "13. Lefse blei bretta i firkant  Massekk
Ellers til ~~håndstrik~~ blei den bretta
3 ganger.   . Det ubretta
brödet kallas leiv. Alla slag bretta
lefse kallas bare lefse. 2 papir leiven
er bretta og sendes med.

Leiven brettes etter han er ferdigstekt, stekt
på begge sider. En la presa (ei fjöl) bare på
det ubretta flatbrödet som skulle lagras

- "14. Maron Olm forteller at i hennar barndom kjøpte
de "ei flaske gang" på apoteket. Den brukte de
til ölbygging og bebst. Pleggjer kunne
de ha i brödet til jul men itte ellers. Låne
gjer var vanskelig. Ingen glömte å ta
av surdeig til neste bakst

(Kristian Rurås forteller om før surdeigja: "De kokte
humle og blanda i sukker og hadde på litt
mjöl. Det blei fin gjer.")

- "15. Surdeig skaffa de slik at de tok en kladd
av deigen og gjömte i mjölkista. Dagen
før en skulle bake, tok en fram

- surdeigen og slo litt mjölk på
 "16 Deigen var ferdiggjøre når det gikk
 "sprekker tin". En kjente det også med
 hendene. Så gjorde en ei grop i deigen
 og stakk ei brennende trestikke med,
 (varmen opp). Stokens stikke staks
 var gjærings ferdig. Nå bruker en
 mjukt gjærbrød här dag. För var det
 nevagraut, säldbrod, lefse og lumpe.
 Brödet skal vara et par dage gammelt
 för drögulen skyld.
- "17. Det tok langre tid ä stike surbröd
 enn gjærbröd (ca 1½ time). En måtte
 også bruke sterkere varme. Surbrödet
 stod, annen i ett tid det var ferdig.
 Etter stiking smörte en over med vatn,
 satte brödet på fjöler og bedde over
 et klate. Etter det var blitt kaldt,
 sette de det i kekekiste
- "18 Lampe er ei lita gjære keke, kleppa
 flat med hendene og stekt på begge
 sider, oppä omu eller tekke. På
 denne måten får en bröd på
 kortere tid enn alm. omnsbröd.
- "19 Stue og kjøkken var bare ett rom
 den tid og du måtte en bake og
 stike. Bakeromu hadde en itte. Den
 fyste komfyren kom til Rustad i
 Flurdal i år 1870.
- "20. I hele Rustad greina var det för 60 år
 sia bare 2 steinamner (Nilsen og Sögård).
 Men hele greina fikk lov ä bake hos
 disse för här högtids helg. Noen godt-
 gjerdse vart vist itte krevd; men

J goro og kromskejern stiktes til fin bråk.

Har da egg og sukker og fløte i deigen.

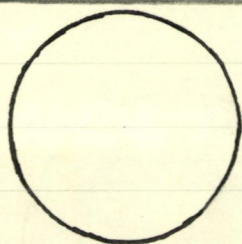
" 34. 70-80 år gamle folk her bare hørt om borkelød i sin barndom. Folk kalte det borkeløse. De synes å huske folk fortelle at eikebork var best og lønn og bjørk; men furubork var ikke godt

" 37. Folk sa det var "falle sider."

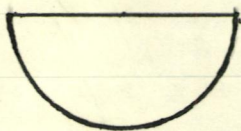
" 38-40 Syre blomst (fio) av mäsyre blei blanda i brødeigen for 70-80 år sia

" 41. Beinmjøl er aldri blitt brukt til folke-mat her så langt tilbake folk husker.

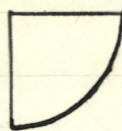
1602



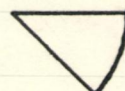
1



2

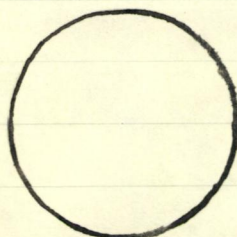


3

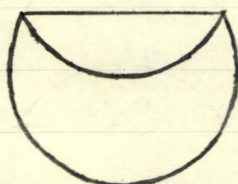


4

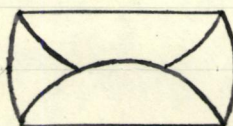
Almindelig hem-lefse.



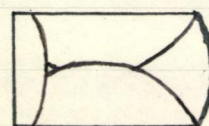
1



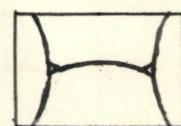
2



3



4



5

Massek-lefse.

de fekk vel et smakabiød.

"21. I steinovnene varme en opp med kløvd små granved, et par fanger.

En kaste litt mjøl inn i ovnen for å se om den var passe heit. Vart mjølet brunt, mette en kjøle ovnen med ei våt fille på en staur.

"22. Oska skreps en ut med en baker. De sopte ikke, men de surra ei våt vaskefille på en staur og tørka over med. All oska skulle ut.


"23. Ettervarmen ble brukt til å steike små kaker og til å tørke bakstved for neste baking.

"24. Før 1890 stekte folk gjørbrød på takker. De la ei takke på eldjernet, lå kaken oppå og 3-4 steiner ved side av kaken, la så den andre takke oppå steina og fyrte både under og over takkene.

"26. Fettigmann, smultringer og hjortetekt blei kokt i smelt. Deigen lages av fløte, egg sukker og hvitemjøl, står 4 dag og kjøles ut til en tynn leiv og spoles ut til snipper, ringe o.s.v.

"28. Fettbrød kan gjømmes i årevis på staurer på bua, leife bare 14 dager gjør brød 8 dager. Fettigmanna og goro 3-4 måneder. Gjørbrød og kaker gjømmes i kjelleren i kister. Bare fleisk gjømmes i korubinger (havre)

"30. Kakemenn og kjerringe blei hengt på julestreet fra 40-50 år sia.

"33. Her steikes i vaffeljern  på etke av mjøl og vatn eller mjølk. "rettervaffel"